

Portugal

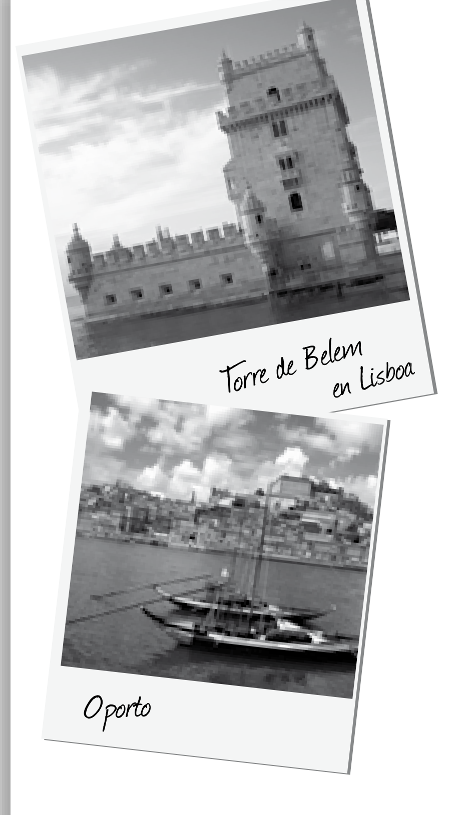


Información general

SUPERFICIE: 92.080 km² (Puesto 111).
POBLACIÓN: 11.317.172 habitantes (Puesto 76).
CAPITAL: Lisboa.
CIUDADES MÁS POBLADAS: Lisboa, Oporto, Setúbal y Coimbra.
FORMA DE GOBIERNO: República Parlamentaria.
REGIONES: Porto-Norte, Centro, Lisboa, Alentejo ,Algarve, Azores y Maderira.
IDIOMA OFICIAL: Portugués.
MONEDA: Euro.
RELIGIÓN MAYORITARIA: Católica (84%).
FIESTA NACIONAL: 10 de junio.
USO HORARIO: 1 hora menos que en España.

Situación y Morfología

Portugal se localiza en el extremo occidental de Europa, en la Península Ibérica y limita al norte y al este con España y al sur y al oeste con el océano Atlántico. Presenta una forma similar a la de un rectángulo estrecho y alargado, con 218 km. de ancho, 561 km. de largo, 832 km. de costa atlántica y 1.215 de frontera terrestre con España. Este rectángulo vertical en que podría quedar enmarcado el país, se podría dividir en dos grandes zonas: al norte y al sur del río Tajo. En el norte (del Tajo hasta Galicia) montañoso y húmedo es donde se localiza la Sierra de la Estrella, de 1.993 metros. En el sur (del Tajo al golfo de Cádiz), llano y seco y de influencias mediterráneas, es donde se encuentran las playas más concurridas y turísticas del país, concretamente en la región del Algarve.



La localización de Portugal en el occidente de Europa, permite un acceso fácil y rápido a los otros países de Europa para las personas que vienen del continente americano.

Los archipiélagos de las Azores y Madeira, ambos de origen volcánico, también pertenecen al territorio portugués.

Portugal, País de Navegantes y Descubridores

Los portugueses fueron los responsables de algunos de los grandes viajes de exploración y descubrimientos y por eso fueron una de las más ricas naciones del mundo desde el siglo XV hasta la segunda mitad del siglo XVI. Ellos fueron los primeros europeos en navegar por la costa oeste africana y descubrieron las islas de Madeira en 1419 y Azores en 1427, pasaron el Cabo de Buena Esperanza (Bartolomé Dias en 1488) y descubrieron la ruta comercial hacia la India desde el oeste (Vasco de Gama en 1498). En 1519, Fernando de Magallanes comienza el primer viaje marítimo alrededor del mundo. Los portugueses fueron también los primeros en comercializar con China y Japón, los primeros en avistar Australia (200 años antes del Capitán Cook) y fueron también los descubridores de Brasil (Pedro Alvares Cabral en 1500).

Todos estos viajes fueron realizados entre los siglos XV y XVI y fueron posibles gracias al desarrollo de la carabela y las técnicas de navegación del Príncipe Enrique “El Navegante” y su escuela de navegación de Sagres.

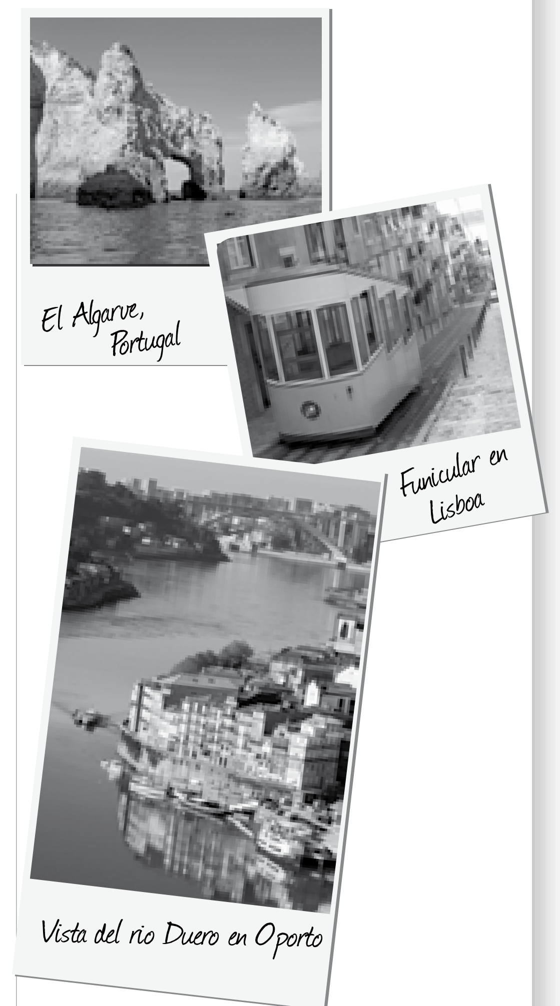
Clima

El clima portugués es moderado sin temperaturas extremas, los inviernos no son demasiado fríos ni los veranos demasiado calurosos. El norte del país tiene un clima atlántico con inviernos húmedos y veranos templados. El centro goza de veranos secos y de inviernos cortos. Y el sur del país tiene un clima mediterráneo, más seco y caluroso.

Origen del nombre Portugal

El nombre de Portugal deriva del nombre romano Portus Cale. Cale era el nombre de un asentamiento primitivo localizado en la desembocadura del río Duero, en el norte del país. Durante la Segunda Guerra Púnica (final del siglo III antes de Cristo), los romanos intervienen en la Península Ibérica en contra de los cartagineses. En ese conflicto conquistaron la localidad de Cale (puerto de origen griego cercano al actual Oporto) pasando a denominarla Portus Cale. Durante la Edad Media, la región circundante a Cale pasó a ser denominada por los visigodos Portucale. Ese nombre derivaría en Portugale durante los siglos VII y VIII. El término fue usado para referirse a la región entre los ríos Duero y Miño, que se convirtió en el origen del

actual Portugal. Portu viene de la palabra puerto, nombre que recibe la ciudad que se encuentra actualmente en el lugar (Oporto). La ubicación de la antigua Cale es la actual Gaia (Vila Nova de Gaia), una ciudad vecina de Oporto, situada al otro lado del río Duero.


El Algarve, Portugal

Funicular en Lisboa

Vista del rio Duero en Oporto

Historia

Portugal ha sido testigo de un flujo constante de diferentes civilizaciones durante los últimos 3000 años. Íberos, tartesos, celtas, fenicios, cartagineses, griegos, romanos, germanos (suevos y visigodos), cristianos, musulmanes, judíos y otros pueblos han dejado huella en su cultura, lenguaje y etnia. Es uno de los países más antiguos de Europa. Consiguió su independencia en el año 1143, cuando el conde Alfonso Henriques establece el reino de Portugal mediante el Tratado de Zamora y pasa a ser su primer rey. Desde entonces, Portugal ha sabido mantener su independencia hasta nuestros días, exceptuando el período en que ha estado bajo dominio español entre los años 1580 y 1640. Durante los siglos XV y XVI, Portugal fue una de las mayores potencias económicas, políticas y culturales del mundo y su imperio se extendía desde Brasil hasta las Indias Orientales. A partir del siglo XVII, Portugal entró en decadencia perdiendo gran parte de su riqueza y de su fuerza militar y naval. En 1755 sufrió la destrucción de su capital Lisboa por un terremoto, a comienzos del siglo XIX fue invadido por las tropas napoleónicas y en 1822 perdió su colonia más importante con la independencia de Brasil. Una revolución depuso la monarquía en 1910, pero la República fue incapaz de solventar los problemas del país. En 1926 un golpe de Estado dio paso a una dictadura que se mantuvo en el poder hasta el día 25 de abril de 1974, cuando una revolución de militares de izquierda (la llamada revolución de los claveles), instauró la democracia. Al año siguiente, Portugal declaró la independencia de todas sus posesiones en África. En 1976 se formó el primer gobierno constitucional. Portugal es socio fundador de la OTAN y desde 1986 es miembro de pleno derecho de la Unión Europea.

Productos Portugueses

Portugal es históricamente famoso por dos productos: el corcho y el vino de Oporto.

El corcho se elabora a partir de la corteza del alcornoque. La corteza se extrae por primera vez cuando el árbol cuenta con unos veinte años y,



Monumento a los Descubridores, Lisboa, Portugal



Horizonte de Lisboa

a partir de entonces, a intervalos de diez años. Portugal produce más corcho que el resto del mundo entero y su producción continúa siendo una importante industria rural.

El oporto es un vino tinto aromático y con cuerpo que recibe su nombre de la ciudad de Oporto, desde la que se exporta hace ya muchos años.

En Portugal se pueden también encontrar muchos productos de artesanía entre los que destacan los objetos de cerámica (especialmente azulejos y vajillas), los trabajos artesanos de metal, la cestería, los tapices, los bordados y los trabajos textiles.

Gastronomía

Portugal ha vivido a lo largo de su historia de cara al mar y, en los últimos siglos, de espaldas a Europa. Este aislamiento le ha permitido una rica y variada cocina autóctona, basada en los **pescados y mariscos del Atlántico**, las **carnes del interior** y la variedad de **nuevos ingredientes importados** por los colonizadores portugueses de la Era de los Descubrimientos; por ejemplo, de Suramérica importaron las patatas, los pimientos, los tomates, el maíz y las piñas; de Oriente, el té, el arroz y diversas especias; y de África, el café y las habas.

De tierras lejanas también llegó **el bacalao**, la estrella de la gastronomía portuguesa y del que existen centenares de formas de preparación, aseguran que una por cada día del año. Aún así, la receta más típica para prepararlo es cocido con patatas y col. En Nochebuena el bacalao se sirve en la mayoría de los hogares portugueses. Su introducción en Europa se atribuye a Gaspar de Corte Real, que halló un importante banco de este pescado en aguas de Terranova, en el Atlántico Norte, a finales del siglo XV. La popularización del bacalao en Portugal se basó en la abundancia de capturas a bajo precio y en las restricciones al consumo de carne impuestas durante la Cuaresma; este pescado se convirtió en una de las alternativas más nutritivas y sabrosas a la carne.

La cocina portuguesa emplea para muchas de sus recetas productos como el ajo, el perejil y **especias** como el pimentón, la pimienta, la canela, el azafrán, el cilantro o el jengibre. El **aceite de oliva** es uno de los pilares de la cocina portuguesa y se emplea tanto para asar las carnes y los pescados como en aliños de ensaladas y verduras. **El pan** es también un elemento básico y su elaboración no se limita solo a la harina de trigo sino que también es frecuente el pan de maíz, sobre todo en el norte del país.

Es muy frecuente que **una comida portuguesa** completa consista en una **sopa**, un **plato principal** de carne o pescado y un **postre dulce**. Es habitual acompañar a los platos de carne con arroz y a los de pescado con patatas cocidas, aunque también pueden presentarse en un mismo plato arroz y

patatas como guarnición del plato principal. En los restaurantes se sirven aceitunas y queso como aperitivos que después se cobran en la cuenta.

Para los que prefieran una comida rápida, las "francesinhas" son una modalidad muy extendida en Portugal. Originarias de Oporto, consisten en un sándwich de pan blanco relleno de múltiples variantes como pueden ser carne, fiambre, verduras y que está cubierto con queso fundido y bañado en salsa picante.

La gastronomía portuguesa es rica y variada. Cada zona del país tiene sus platos típicos. Básicamente, el mapa gastronómico de Portugal se divide en dos grandes zonas, marcadas por el río Tajo: el norte, de paisaje montañoso y clima atlántico, y el sur, con mayores influencias mediterráneas. Como elemento común a ambas zonas se encuentran el pescado y los mariscos, y la enorme variedad de buenos quesos y vinos.



Plaza del comercio en Lisboa



Puerta de una típica casa en Portugal

ALGUNOS PLATOS TÍPICOS:

-Caldo verde: uno de los platos portugueses más conocidos. Es una sopa de col y patatas, que acostumbra a adornarse con algunas rodajas de chorizo. Procede de la provincia de Minho.

-Cocido a la portuguesa: guiso compuesto de diferentes vegetales y alubias cocidos junto con carne de vaca, cerdo y embutidos. Uno de los platos más tradicionales.

-Migas a la alentejana: una mezcla de carne de cerdo adobada y pan. Típico de la región del Alentejo.

-Açorda alentejana: también del Alentejo, se trata de una sopa muy popular en la cocina portuguesa, a base de pan, huevos, cilantro y ajo.

-Canja de galinha: sopa de gallina con arroz.

-Las feijoadas: son guisos de alubias acompañados de carne de cerdo y muy tradicionales en todo el país. Influyeron mucho en la cocina de Brasil.

-Arroz de marisco: arroz caldoso que se cuece en una cazuela de barro junto con diferentes pescados y mariscos. Típico de la Costa de Lisboa (Cascais y Estoril).

-**Sardinas asadas**: uno de los platos más populares en Portugal y protagonista de los churrascos y fiestas al aire libre que se celebran en verano.

-**Cataplana de mariscos**: mariscos cocinados en una cazuela especial. Típico del Algarve.

-Caldeirada de pescados: un ejemplo de la tradición pesquera de Portugal.

-Pataniscas de bacalao: son buñuelos de bacalao rebozado en huevo y harina y fritos en aceite. Plato de la provincia de Estremadura y muy popular en todo el país.

-Pasteles de bacalao: son croquetas de bacalao y patata que se fríen en aceite. Receta


Monasterio de los Jeronimos, Lisboa, Portugal

Queso portugués

tradicional de la provincia de Minho muy extendida en todo Portugal.

-Bacalao a lagareiro: es una receta típica del norte de Portugal. Se trata de un plato de bacalao al horno, acompañado de patatas, pimientos, cebollitas, ajos y salsa vinagreta.

-Bacalao a bras: bacalao desmigado y revuelto con huevos y patatas.

-Linguiça: paletilla de cerdo con ajo y pimentón. Típica de Oporto.

-Bife a la portuguesa: carne de vaca cocinada en salsa hecha con vino de Oporto.

-Letitao de Bairrada: cochinillo asado, típico de Beiras.

-Frango na púcara: pollo cocinado en olla de barro. También típico de Beiras.

-Chanfana: la palabra chanfana da nombre al guiso de carne de cabra macerada en vino tinto que luego se utiliza para la propia cocción, normalmente en hornos de leña. Plato típico de la provincia de Beira Litoral.

-Carne de cerdo a la alentejana: lomo de cerdo con almejas y patatas.

-**LOS DULCES**. Los portugueses son un pueblo muy goloso y su repostería es rica y variada. Algunos dulces típicos de Portugal son:

-Pasteles de Belém: son tortitas de hojaldre y crema (yema de huevo, leche y azúcar) de unos 10 centímetros de diámetro elaborados en el barrio de Belém en Lisboa según una receta secreta.

-Dulces de naranja de Setúbal.

-**Quesadas y traveseiros de Sintra.**

-Peras cocidas en vino moscatel de Palmela.

-Dulces de huevo de Aveiro.

-Pasteles de piñón de Alcácer.

-Arroz con leche, conocido en Portugal como arroz doce.

-Filhoas, tortitas hechas de harina, huevo, leche, mantequilla y azúcar.

-**LOS QUESOS.** Los quesos portugueses son muy apreciados. Existen muchas variedades de quesos, algunas con denominación de origen. Entre los más conocidos están:

-Quesos de la Sierra de la Estrella: hechos con leche de oveja, o con una combinación de leches de oveja y cabra. Blando o semiblando con un sabor picante poco habitual.

-Queso de Évora: hecho con leche de oveja. De joven es cremoso y según envejece se va endureciendo y desarrolla un sabor ligeramente amargo.

-Queso de Castelo Branco: hecho con leche de oveja. De sabor y aroma intenso.

-Queso de Serpa: hecho con leche de oveja. De joven es blando y mantecoso. Con la edad, se vuelve semiblando y de sabor marcado. Originario del Alentejo.

-Queso de Azeitao: hecho de leche de oveja. Suave y mantecoso. Recibe su nombre del pueblo donde originariamente se elaboró.

-Queso de Rabaçal: hecho con leches de oveja y cabra. Semiblando.

-Queso de cabra Trasmontano: hecho con leche cruda de cabra de Tras-os-Montes. Se trata de un queso curado, de aroma fuerte y sabor ligeramente picante.

-**LOS VINOS**. Portugal ha sabido aprovechar sus características climáticas para elaborar vinos de calidad entre los que destacan el vino de **Oporto** (dulce y fuerte), el vino de **Madeira** (muy aromático), o el singular **vino verde** elaborado en la región de Minho de sabor ligero y fresco e ideal para acompañar pescados y mariscos. Alrededor de Lisboa aparecen vinos clasificados con denominación de origen como el **Colares** (de larga maduración), el **Carcavelos** (reconocible por su color ámbar) o el **Bucelas** (seco con ligero sabor a roble). También conviene citar el **moscatel de Setúbal** (muy dulce). En la costa noroeste de Portugal se elaboran los vinos de **Bairrada** que se caracterizan por su carácter afrutado y su vigor y con una variedad de espumosos elaborados a partir del mismo método que el champán francés o el cava catalán. En la zona al sur del río Dao (entre Coimbra, Viseu y Guarda) se produce el vino del **Dao** (uno de los mejores vinos de mesa del país). En el **Alentejo** sobresalen los vinos afrutados como el de Evora, Portalegre o Borda. Más al sur, los vinos del **Algarve**, casi todos tintos, son en general suaves y aromáticos.

El Fado

De origen incierto, el fado nació de las trovas de nostalgia o de esperanza en las carabelas de los descubridores o del canto Lundum de los esclavos negros del Brasil. Fado significa fatum, destino. Inicialmente popular, ligado sobre todo a locales de mala fama o de pasiones prohibidas, entra a finales del siglo XX en los salones nobles y burgueses, donde el piano surge como alternativa a la guitarra.



Barrio Alfama, Lisboa, Portugal

Barcos en el canal del mar de Tavira, Algarve

El fado se hizo internacionalmente conocido a través de la voz de **Amália Rodrígues** que introdujo en el fado los grandes poetas portugueses, desde el cancionero medieval a Camoes y a los contemporáneos más consagrados, instituyendo el clásico vestido y chal negro para cantar.

El fado, inicialmente acompañado por la guitarra clásica y por el laúd (con doce cuerdas e influencia árabe o inglesa), continúa cantándose al son de estos instrumentos, a veces acompañado por contrabajo, saxofón o incluso orquesta.

Los Azulejos

Desde el siglo XV, los azulejos forman parte de la arquitectura y la artesanía portuguesa. Fueron introducidos por el rey Manuel I que había quedado


Fachadas de casas en el Barrio Alto, Lisboa

deslumbrado por los azulejos que había visto en la Alhambra de Granada e hizo decorar con azulejos su palacio de Sintra. La etimología de la palabra azulejo deriva de la palabra árabe "az-zulay" o "al zuleich" que significa trozo de tierra cocida y lisa.

Compras

En Portugal destaca sobre todo la artesanía, que es rica, variada y de calidad. Se da en todas las provincias y, tanto en los mercados como en las ferias, se encuentran muestras de artes y oficios tradicionales, hechas de la misma forma que se hacían en el pasado. Las famosas **alfombras** de Arraiolos (Alentejo) exhiben motivos basados en modelos orientales que se remontan al siglo XVII y la fábrica de Portalegre es conocida en todo el mundo por sus **tapices murales**.

Los **encajes** se fabrican casi en su totalidad en las zonas del litoral. En cuanto a los **bordados**, son famosos los de Madeira y en el continente destacan las colchas bordadas de Castelo Branco y los bordados a mano de Viana do Castelo, en lino o algodón (manteles y ropa blanca, delantales...).

La **filigrana de oro** tiene su principal centro en el pueblo de Gondomar, cerca de Oporto.

El **trabajo en madera** se da sobre todo en el Alentejo.

La **cestería**, que además del mimbre utiliza paja, palma de centeno e hilos, se desarrolla principalmente en Lisboa y Valle del Tajo, Algarve, Beira Alta, Madeira y Azores. Podemos encontrar cestos, esteras trenzadas o canastos en los que se emplean métodos centenarios. En las islas también hallamos objetos de corcho, de fibra de banana, de cuerda o de marquetería.

Por todo Portugal se encuentra una gran variedad de objetos de **cerámica y alfarería**, de uso práctico, decorativos y representativos de la artesanía popular. Merecen citarse la alfarería de Barcelos (Oporto y Norte), de la que ejemplo universal es el famoso gallo; Beiras con la fabricación de loza figurativa, porcelana fina (Vista Alegre) y un cristal de blancura excepcional.

Otras curiosidades son los **objetos y figuras de papel** (Alentejo y Minho), de **corcho**(Alentejo y Algarve), azulejos y objetos de cobre para usos domésticos (Lisboa y Valle del Tajo, Algarve y Serra de Marao).

Curiosidades

-Portugal tiene las fronteras más antiguas del mundo, establecidas en 1249.

-El portugués es el sexto idioma más hablado en el mundo, (después del chino, hindi, español, inglés y bengalí). Es hablado por 200 millones de personas en ocho países en todos los continentes.

-El rey de Portugal y los reyes de Castilla y Aragón firmaron el Tratado de Tordesillas, en 1494, por el cual se repartían el mundo conocido en dos partes iguales.

-La costumbre de beber té fue introducida en la corte inglesa por la princesa portuguesa Catarina de Bragança, que contrajo matrimonio con el rey Carlos II de Inglaterra en 1662.

-El distrito de Queen´s de Nueva York tomó ese nombre en 1664 en honor de Catarina de Bragança de Portugal.

-Gago Coutinho y Sacadura Cabral fueron las primeras personas en volar sobre el Atlántico Sur en su viaje de Portugal a Brasil en 1922, cinco años antes del vuelo de Charles Lindenberg sobre el Atlántico Norte.

-San Antonio, normalmente conocido como San Antonio de Padua, nació en Lisboa en 1195, habiendo vivido en Italia únicamente al final de su vida. Ha sido el primer portugués célebre fuera de su país. Fue bautizado con el nombre de Fernando que después cambió por el de Antonio.

-Los portugueses introdujeron en África la mandioca, la papaya y la piña, traídas de Brasil; y en África y en América, la nuez de coco, el plátano y el mango, traídos de Oriente.

-Los portugueses llegaron a Japón en 1543, siendo los primeros occidentales en descubrir la cultura japonesa.

-Portugal fue el primer país en abolir la pena de muerte en 1887.

Iglesia de Nuestra Señora de Oliveira, Guimaraes, Portugal

Información Práctica



TELEFONOS UTILES

(válidos para todo el territorio portugués)

Emergencias: 112 (policía, ambulancias y bomberos)
Cruz Roja Portuguesa: 21 942 1111 (urgencias)
Aeropuerto de Lisboa: 21 841 35 00 (información de vuelos)
Información sobre trenes: 808 208 208
Información sobre autobuses: 707 223 344
Llamadas a cobro revertido: 800 800 + (código del país) + 0
Para llamar desde Portugal al extranjero: 00+ código del país + código del área + número
Correos: 800 206 868
Teléfono de información telefónica nacional: 118
Teléf. de información telefónica internacional: 177
Información turística en Portugal: 808 781 212



HORARIOS

Los horarios aquí indicados son orientativos, pudiendo existir pequeñas variaciones según establecimientos y ciudades.

Comercios: El horario normal del comercio es de 9 a 13h y de 15 a 19h de lunes a viernes.

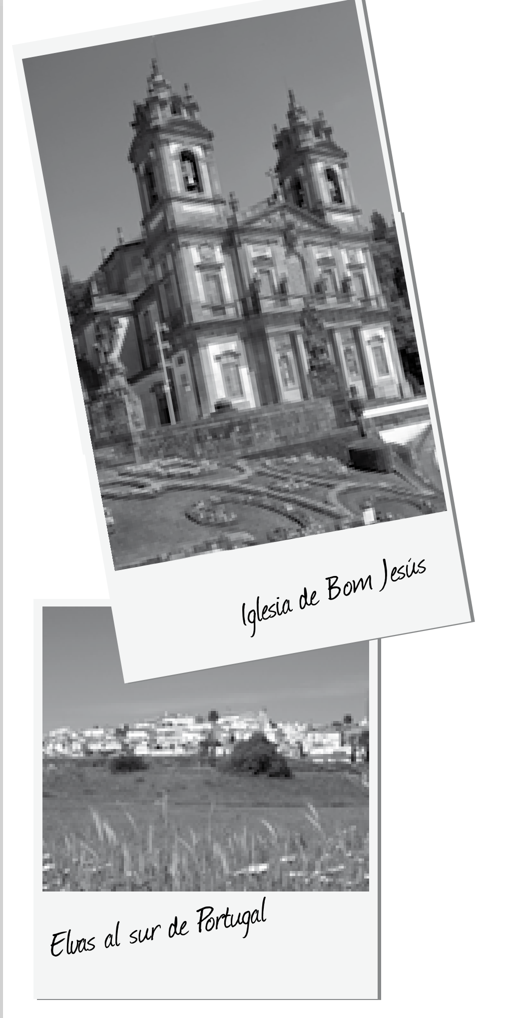
Algunos negocios cierran los sábados por la tarde y los domingos todo el día.

Hay también muchos centros comerciales cuyo horario es más amplio, sin cerrar a mediodía ni los sábados por la tarde.

Bancos: De 8,30 a 15 h de lunes a viernes. Cerrados sábados y domingos.

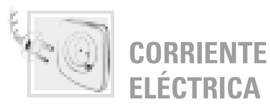
Restaurantes: De 12 a 14 h para el almuerzo y de 19 a 22 h para la cena. Hay también muchos restaurantes con horario más amplio.

Museos: De 10 a 17 h. Consulte el día de cierre semanal y las condiciones de cada museo. Muchos museos cierran los lunes y los días festivos.


Iglesia de Bom Jesús

Elvas al sur de Portugal

Información Práctica



CORRIENTE ELÉCTRICA

Recuerde que la corriente eléctrica en Portugal es de **220 voltios** y los enchufes o tomas de corriente son de tipo europeo, por lo que necesitará un adaptador para poder utilizar sus equipos eléctricos. Podrá encontrarlos en ferreterías y tiendas especializadas en electricidad.



TELEFONOS PÚBLICOS

Los teléfonos públicos son sencillos de usar y ofrecen una gran variedad de opciones de pago: monedas, tarjetas telefónicas y tarjetas de crédito. Existe un número de teléfono gratuito para información y apoyo a clientes de teléfonos públicos:

800 202 202



MONEDA Y TARJETAS DE CREDITO

Todos los pagos en territorio portugués deben hacerse en euros. Efectúe sus cambios en bancos o casas de cambio. El euro se divide en 100 céntimos. Existen monedas de 1, 2, 5 10, 20 y 50 céntimos, así como de 1 y 2 euros. Los billetes se distinguen por su tamaño y color y poseen los valores siguientes: 5, 10, 20, 50, 100, 200 y 500 euros. Respecto a las tarjetas de crédito, éstas son aceptadas en la mayoría de los comercios y restaurantes. En caso de pérdida o robo, llame para anularlas incluso antes de realizar la denuncia. Estos son los

FIESTAS NACIONALES:

1 de enero (Año Nuevo), **Martes de Carnaval**, **Jueves Santo**, **Viernes Santo**, **Lunes de Pascua**, **25 de abril** (día de la libertad), **1 de mayo** (día del trabajo), **10 de junio** (Día de Portugal) , **Corpus Christi**, **15 de agosto** (Asunción de Nuestra Señora), **5 de octubre** (implantación de la República), **1 de noviembre** (día de Todos los Santos), **1 de diciembre** (Restauración de la Independencia), **8 de diciembre** (Inmaculada Concepción) y **25 de diciembre** (Navidad). Existen, además otras fiestas de carácter local. Recuerde que durante los días festivos muchos comercios y lugares de interés turístico permanecen cerrados o con horarios restringidos.


Paisajes de Portugal

Oporto, Portugal

Información Práctica

teléfonos dentro de Portugal para la anulación de las tarjetas:

Teléfono general para anular las tarjetas de crédito en Portugal: 21 315 98 56
Otros teléfonos: American Express:
21 427 0400
Master Card: 800 811 272
Visa: 800 811 107



TAXIS

Los taxis son normalmente de color beige-marfil, aunque siguen circulando algunos vehículos negros con la capota verde, los colores tradicionales de los taxis en Portugal. El precio aparece indicado en el taxímetro y las tarifas están expuestas en el interior del automóvil o pueden solicitarse al conductor. Llamar a un taxi por teléfono supone el pago de una tasa de 0,80 Euros, y el transporte de equipaje en el portaequipajes implica un importe adicional de 1,60 Euros, con independencia del número de bultos y del peso. El transporte de cunas, cochecitos de bebé y sillas de ruedas o medios auxiliares de locomoción es gratuito. Fuera de las poblaciones el transporte en taxi se paga por kilómetro, acordándose previamente el importe entre el conductor y el pasajero. Los peajes de ida y vuelta, si los hay, son pagados por el cliente.

PROPINAS

La propina en Portugal es voluntaria, siendo habitual entre un 5 y 10% o el redondeo del importe a pagar.



COMPRAS LIBRES DE IMPUESTOS (TAX FREE)

En Portugal hay más de 1600 tiendas afiliadas al sistema Tax-Free for Tourists, identificadas con un logotipo con el mismo nombre, que dispone de un sistema simple de reembolso del IVA. El reembolso se efectúa en los aeropuertos, en dinero o tarjeta de crédito, después de que las mercancías se hayan mostrado previamente en la aduana al salir de la Unión Europea. Para poder beneficiarse de la devolución del IVA se ha de hacer una compra mínima de 90 euros en alguna de las tiendas afiliadas al sistema Tax-Free for Tourists. No olvide solicitar su cheque tax-free en la tienda para poder hacerlo efectivo en el aeropuerto al abandonar la Unión Europea.

Mapa Portugal

